

Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

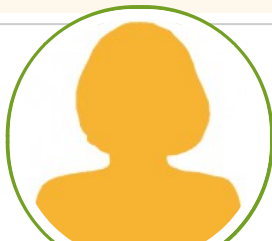
gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

640 g	Kalbshals
	Butterschmalz
2,4 Stk.	gelbe Zwiebeln
3,2 EL	Paradeismark
	Salz
	Pfeffer, gemahlen
	Piment, gemahlen
	Basilikum
120 ml	Rindsuppe
100 ml	Obers
	Zitronensaft
0,8 Schuss	Weißwein

Mein persönlicher Tipp

Als Beilage Semmelknödel, Erdäpfelpüree oder Spätzle reichen.



Bäuerinnen Vorarlberg

Kalbsragout

vom Montafoner Milchkalb



Foto: K&K/Andrea Jungwirth - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Das in große Stücke geschnittene Kalbfleisch im heißen Fett rundum anbraten.
- Die Zwiebeln in feine Ringe schneiden und mitbraten, nach ca. 10 Minuten das Tomatenmark dazugeben und würzen.
- Alles gut umrühren und zugedeckt leicht schmoren lassen.
- Nach 15 Minuten ein wenig Suppe dazugießen, dann ca. 60 Minuten weiterköcheln lassen.
- Wenn das Kalbfleisch weich ist, Obers oder Crème fraîche, Zitronensaft und den Weißwein unterrühren.

Quellen:



Kochen und Küche: Bäuerinnen kochen